

# SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE  
1890

## Anniversary Edition / Toscana IGT Sangiovese

ブドウ 100% Sangiovese

生産エリア トスカーナIGT、ヴィンチ、フィレンツェ

高度 150 m.a.s.l.

土壌の種類

丘陵の土壌、緩くて深く、海洋の化石や岩の破片が豊富です。

石灰岩が豊富な粘土片岩と砂片岩からなる泥灰土と砂岩の土壌。南東向きの深い土壌。

アルコール 14.5 % vol.

発酵

デレステージとラッキング技術を使用して、20~26°Cの温度で15日間アルコール発酵させた後、28~29°Cで20日間鋼で浸軟させます。

流出後、2回ラックに入れられ、続いて鋼でマロラクティック発酵が行われます。

ラックに入れて硫化した後、エージングします。

エージング

大きなフレンチオーク樽で12ヶ月間熟成し、次にスチールで12ヶ月熟成し、ボトルで6~12ヶ月間熟成します。

テイastingノート クリアルビーレッドカラー。

鼻にそれはアルコール、ハーブと下草の果物の暗い感覚で厳粛です。

花束は、スパイス、カルダモン、シナモン、ルバーブ、そして焙煎コーヒーです。

味わいは中程度の味わいでいっぱい、最後のノートはコーヒー、月桂樹の葉、濃い果実、下草です。

フードペアリング 赤身の肉;

フィオレンティーナステーキ、ミックスグリル。



0,75 l



Oaked



Awarded